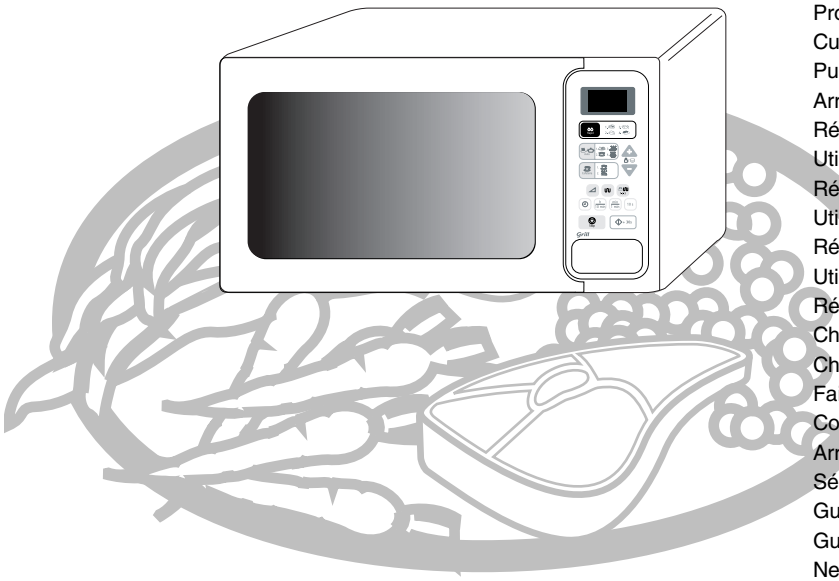
SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et guide de cuisson

GE83Z



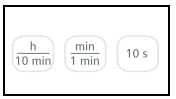
Présentation rapide 2
Four 2
Tableau de commande 3
Accessoires 3
Utilisation de ce mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 4
Installation du four à micro-ondes 5
Réglage de l'horloge 6
Problèmes et solutions 6
Cuisson/Réchauffage 7
Puissances 7
Arrêt de la cuisson 8
Réglage du temps de cuisson 8
Utilisation de la fonction Réchauffage/Cuisson automatiques 9
Réglages de la fonction Réchauffage automatique 9
Utilisation de la fonction Cafétéria 10
Réglages de la fonction Cafétéria 10
Utilisation de la fonction décongélation automatique rapide 11
Réglages de la fonction décongélation automatique rapide 11
Choix de la position de l'élément chauffant 12
Choix des accessoires 12
Faire griller 12
Combinaison micro-ondes et gril 13
Arrêt du signal sonore 13
Sécurité enfants 13
Guide des récipients 14
Guide de cuisson 15
Nettoyage du four à micro-ondes 21
Rangement et entretien du four à micro-ondes 22
Caractéristiques techniques 22

FR

Présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments

1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Puissance**.

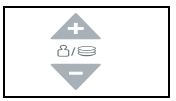


2. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **10 min**, **1 min** ou **10 s** selon les besoins.

3. Appuyez sur le bouton **Départ**.
   Résultat : La cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.

Si vous souhaitez faire décongeler des aliments automatiquement

1. Placez les aliments surgelés dans le four.
   Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation**.



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**.

3. Appuyez sur le bouton **Départ**.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Si vous souhaitez faire griller des aliments

1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril**, réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10min**, **1min** et **10s** et appuyez sur le bouton **Départ**.

2. Placez les aliments sur la grille et enfournez-le tout. Appuyez sur le bouton **Gril**. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.

3. Appuyez sur le bouton **Départ**.

Four

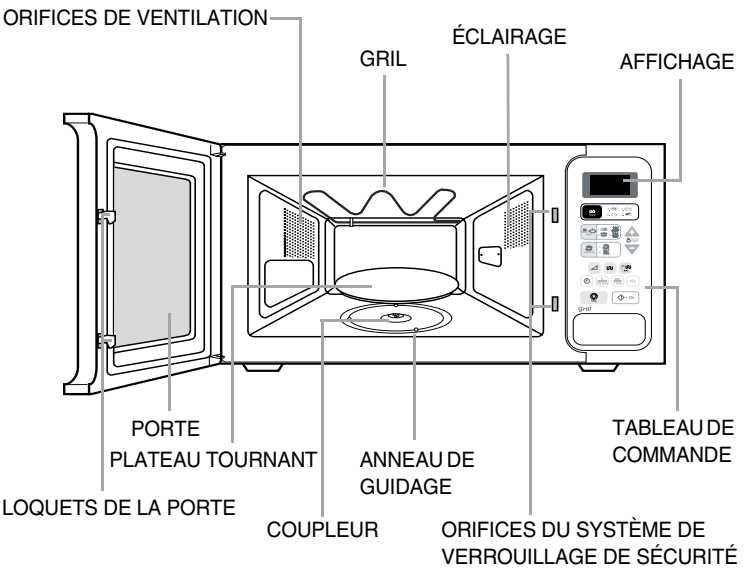
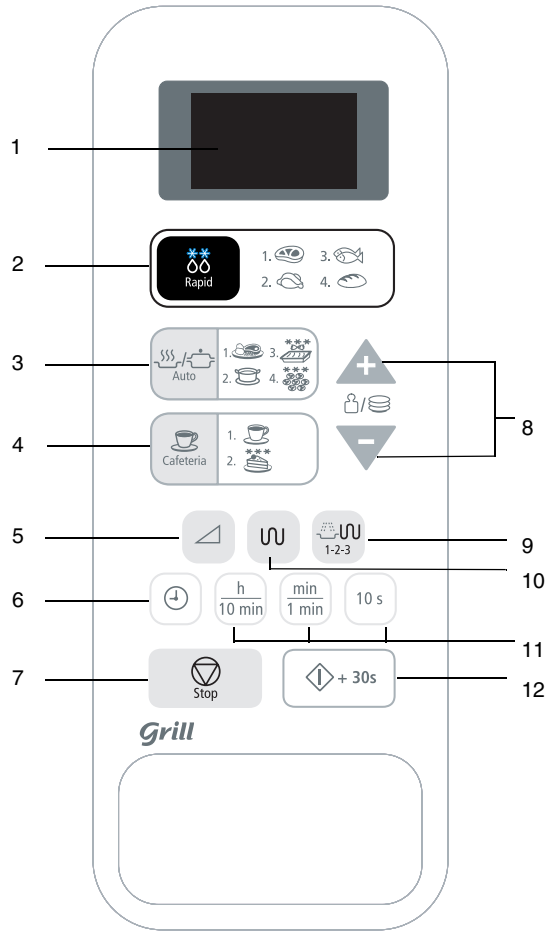


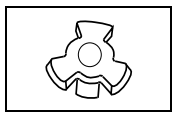
Tableau de commande



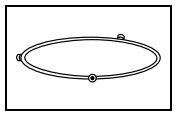
1. AFFICHAGE
2. FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE RAPIDE
3. SÉLECTION DE LA CUISSON ET DU RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUES
4. SÉLECTION DU MODE CAFÉTARIA
5. RÉGLAGE DE LA PUISSANCE
6. RÉGLAGE DE L'HORLOGE
7. BOUTON ARRÊT/ANNULER
8. BOUTON HAUT/BAS (poids, quantité)
9. SÉLECTION DU MODE CUISSON COMBINÉE
10. SÉLECTION DU MODE GRIL
11. RÉGLAGE DU TEMPS
12. BOUTON DÉPART

Accessoires

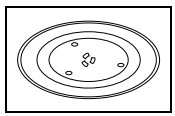
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



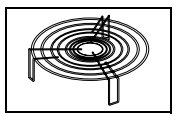
1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.
   Fonction : Le coupleur permet de faire tourner le plateau.



2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grille métallique** : à placer sur le plateau tournant.
   Fonction : La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.

☛ **N'utilisez JAMAIS** le four à micro-ondes sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau.

FR

Utilisation de ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***Précautions d'emploi***
- ***Récipients et ustensiles recommandés***
- ***Conseils utiles***

Vous y trouverez également une présentation rapide des quatre principaux modes de cuisson :

- ***Faire cuire des aliments***
- ***Faire décongeler automatiquement des aliments***
- ***Faire griller des aliments***
- ***Prolonger le temps de cuisson***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez une illustration du four, et plus particulièrement du tableau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Trois symboles sont utilisés dans les instructions pas à pas :

Important **Remarque** **Attention**

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformée)
(2) charnières de porte (cassées ou lâches)
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
  Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles susceptibles d'endommager le four risquent de se former.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation : Laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
  * recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe. **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé. Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.

Précautions d'emploi (suite)

- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Pourquoi ? Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
  Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés par un adulte responsable ; Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil est très chaud pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la porte du four, ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre (si fournis).

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT :
n'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des risques engendrés par une utilisation incorrecte.

AVERTISSEMENT :
en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

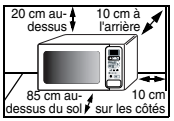
AVERTISSEMENT :
les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

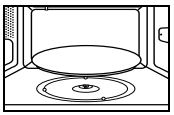
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un nettoyeur haute pression.

Installation du four à micro-ondes

FR

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.





1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm (4 pouces) à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm (8 pouces) au-dessus.

2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
   Installez l'anneau et le plateau.
   Vérifiez que le plateau tourne librement.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois internes et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

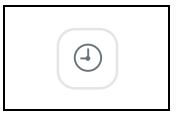
FR

Réglage de l'horloge

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

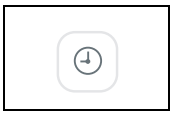
✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été et inversement.



1.

Pour afficher l'heure au format...	**Appuyez sur le Bouton Horloge...**
24 heures	Une fois
12 heures	Deux fois

2. Réglez l'heure à l'aide du bouton **h** et les minutes à l'aide du bouton **min**.



3. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez à nouveau sur le bouton **Horloge** pour activer l'horloge.
Résultat : L'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes ci-dessous, effectuez les vérifications suivantes.

◆ Il est tout à fait normal que
- de la condensation se forme à l'intérieur du four ;
- de l'air circule autour de la porte et du four ;
- qu'un reflet lumineux apparaisse autour de la porte et du four ;
- que de la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton **Départ**.
- La porte est-elle bien fermée ?

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits
- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **Départ** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

◆ Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

◆ Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs
- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte des interférences, l'affichage peut être réinitialisé. Pour résoudre ce problème, débranchez la prise du four et rebranchez-la. Réglez l'horloge à nouveau.

✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

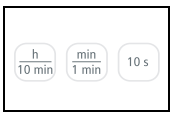
Cuisson/Réchauffage

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte

1. Appuyez sur le bouton **Puissance**.
Résultat : la puissance de cuisson maximale (850 W) s'affiche.
Réglez la puissance appropriée en appuyant à nouveau sur le bouton **Puissance** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.



2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.

3. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : l'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

☛ **Ne mettez jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

✉ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (850 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

Puissances

Vous pouvez choisir entre six puissances différentes.

Niveau de puissance	Puissance	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉ	850 W	
MOYENNEMENT ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	
DÉCONGÉLATION	180 W	
BAS/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	
GRIL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

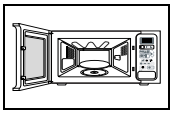
✉ Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

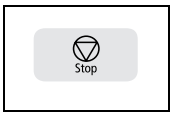
✉ En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

FR

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.





1. Pour interrompre provisoirement la cuisson : ouvrez la porte.
   Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton **Départ**.
2. Pour arrêter définitivement la cuisson : appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler**.
   Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler**.

☛ Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en marche en appuyant simplement sur le bouton **Arrêt/Annuler**.

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

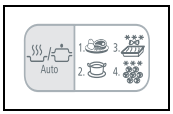
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Utilisation de la fonction Réchauffage/Cuisson automatiques

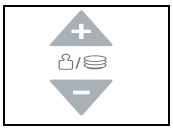
Ce mode comprend quatre temps de cuisson préprogrammés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton Haut/Bas.

Placez le plat au centre du plateau, puis refermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire réchauffer en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Réchauffage/Cuisson automatiques** ( ).



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Haut/Bas**.
(Reportez-vous au tableau ci-contre.)

3. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

✉ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Réglages de la fonction Réchauffage automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.

FR

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1. Plat préparé (réfrigéré)	300 à 350 g 400 à 450 g	3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
2. Soupe/Sauce (réfrigérée)	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	3 min.	Versez la soupe/sauce dans une assiette creuse ou un bol. Le récipient doit être couvert durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
3. Gratin de pâtes surgelé	200 g 400 g	3 min.	Versez la soupe/sauce dans une assiette creuse ou un bol. Le récipient doit être couvert durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
4. Mini quiche/ pizza surgelée	150 g (4 à 6 morceaux) 250 g (7 à 9 morceaux)	-	Disposez soigneusement la mini quiche ou la mini pizza surgelée sur la grille.

FR

Utilisation de la fonction Cafétéria

Avec la fonction Cafétéria, le temps de cuisson se règle automatiquement.

Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton Haut/Bas.

Placez le plat au centre du plateau, puis refermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Cafétéria**.

2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Haut/Bas**.
(Reportez-vous au tableau ci-contre.)

3. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

✉ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Réglages de la fonction Cafétéria

Le tableau suivant répertorie les programmes automatiques permettant de faire réchauffer des boissons ou de décongeler des gâteaux surgelés.

Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.

Le programme n°1 fonctionne uniquement avec l'énergie micro-ondes. Le programme n°2 combine l'énergie des micro-ondes et celle du gril.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1. Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	1 à 2 min.	Versez le liquide dans une tasse (150 ml) ou un bol (250 ml) en céramique et placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites réchauffer sans couvrir. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (voir les consignes de sécurité relatives aux liquides).
2. Gâteau surgelé	100 g (1 morceau) 200 g (2 morceaux) 300 g (2 à 3 morceaux) 400 g (3 à 4 morceaux) 500 g (4 morceaux)	5 à 15 min.	Posez à plat les parts de gâteaux surgelées (-18 °C) directement sur la grille métallique. Placez les parts plus grosses et les muffins sur le plateau tournant. Organisez la disposition de la sorte : une part au centre, deux parts en vis-à-vis et trois à quatre parts en cercle. Le dispositif de chauffe permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme est parfaitement adapté aux pâtisseries suivantes (en parts) : crumbles aux pommes, Streusels, gâteaux aux graines de pavot et muffins. En revanche, ne l'utilisez pas pour faire chauffer des gâteaux entiers, fourrés à la crème ou recouverts d'un glaçage au chocolat.

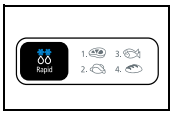
Utilisation de la fonction Décongélation automatique rapide

Le mode Décongélation automatique rapide permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.

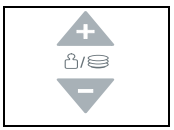
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

✉ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation rapide** (⁂) (pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-contre).



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur le bouton **Haut/Bas.**
Le réglage maximal est 2000 g.

3. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit à la moitié du temps de décongélation.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ** pour poursuivre la décongélation.

✉ Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage par micro-ondes et une puissance de 180 W. Reportez-vous à la section intitulée « Cuisson/Réchauffage » en page 7 pour plus de détails.

Réglages de la fonction Décongélation automatique rapide

Le tableau suivant répertorie les programmes de Décongélation automatique rapide, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.
Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain ou les gâteaux sur une assiette en céramique.

Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1. Viande	200 à 2000 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient au bœuf, à l'agneau, au porc, aux steaks, aux côtelettes et à la viande hachée.
2. Volaille	200 à 2000 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient pour les poulets entiers et les morceaux de poulet.
3. Poisson	200 à 2000 g	20 à 50 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient pour les poissons entiers et les filets.
4. Pain/ gâteaux	100 à 1000 g	5 à 20 min.	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

✉ Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour plus de détails sur la décongélation manuelle et sur le temps de décongélation, reportez-vous à la page 18.

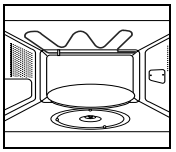
FR

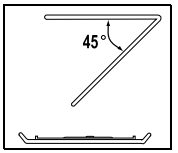
Choix de la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il ne peut se mettre que dans une seule position. Il convient d'informer le consommateur des situations nécessitant un positionnement vertical.

- ***Position horizontale pour la cuisson au gril ou la cuisson combinée micro-ondes + gril***

☛ Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez aucune pression excessive lorsque vous le placez en position verticale.



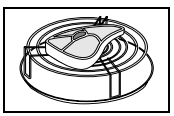


Pour placer l'élément chauffant en...	**Vous devez...**
Position horizontale (cuisson au gril ou cuisson combinée micro-ondes + gril)	◆ Tirer l'élément chauffant vers vous ◆ Pousser l'élément vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.

Choix des accessoires

Utilisez des récipients transparents aux micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

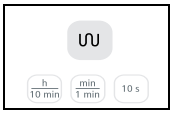


Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

✉ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients, page 14.

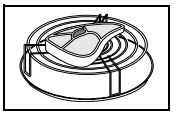
Faire griller

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four à micro-ondes à cet effet.



1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril** et réglez le temps de préchauffage en appuyant sur les boutons **10 min**,**1 min** et **10 s**.

2. Appuyez sur le bouton **Départ**.



3. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Fermez la porte.

4. Appuyez sur le bouton **Gril**.
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

5. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.
Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

6. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : La cuisson au gril commence. Une fois la cuisson terminée :
1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

✉ Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson.
Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

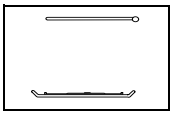
☛ Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Combinaison micro-ondes et gril

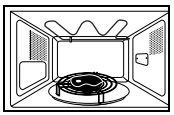
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

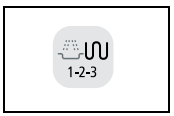
☛ Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.



1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous à la page 12 pour plus de détails.



2. Ouvrez la porte du four.
Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau.
Fermez la porte.



3. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée**.
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
(mode micro-ondes et gril)
600 W (puisssance de sortie)

✉ Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Cuisson combinée** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

☛ Vous ne pouvez pas régler la température du gril.

4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s** selon les besoins.
Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

5. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

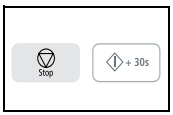
✉ La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée micro-ondes et gril est de 600 W.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Arrêt/Annuler** et **Départ**.
Résultat :
- ◆ L'indication suivante apparaît.

- ◆ Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



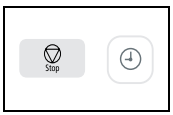
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Arrêt/Annuler** et **Départ**.
Résultat :
- ◆ L'indication suivante apparaît.

- ◆ Le four fonctionne de nouveau avec le signal sonore.

Sécurité enfants

Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Arrêt/Annuler** et **Horloge**.
Résultat :
- ◆ Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- ◆ La lettre « L » s'affiche.

2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Arrêt/Annuler** et **Horloge**.
Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Guide des récipients

FR

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (« transparent aux micro-ondes »).

Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une chaleur excessive peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou cartons	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des étincelles ou des flammes.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓✗ : à utiliser avec précaution

✗ : dangereux

Guide de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes :
Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Laissez les aliments couverts pendant la durée de cuisson minimale - voir le tableau. Poursuivez la cuisson à votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Épinards	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois /maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g	850 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	850 W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	850 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	850 W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	850 W	11-12	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

FR

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g sauf contre-indications - reportez-vous au tableau. Laissez les aliments couverts pendant la durée de cuisson minimale - voir le tableau. Poursuivez la cuisson à votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus vite ils cuiront.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (850 W).

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4½-5	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5½-6	3	Émincez les oignons en fines rondelles ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Choux-raves	250 g	5-5½	3	Coupez les navets en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 850 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de surchauffer (au risque de détériorer) les aliments.
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection bouillante et toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BÉBÉ :

Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : environ 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 50 s à 1 min.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-la au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Versez le liquide dans une tasse (150 ml) ou un bol (250 ml) en céramique et placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites réchauffer sans couvrir. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (voir les consignes de sécurité relatives aux liquides).
Soupe (réfrigérée)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g	600 W	5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

FR

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage afin de permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en cours de décongélation en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Pour décongeler des aliments à une température comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7½-8½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	14½-15½	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	900 g	28-30		
Poisson				
Filets de poisson	200 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)	6-7 12-13	5-15	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 petits pains 4 petits pains	½-1 2-2½	5-20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain à l'horizontale sur du papier absorbant au milieu du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ sandwich	250 g	4½-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

FR

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fins filets de poisson, sandwiches et tous types de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE :
lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + gril :
les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments nécessitant un temps de cuisson court pour dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE :
lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille hauteur maxi., sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps côté (min.)	2. Temps côté (min.)	Instructions
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 morceaux 4 morceaux	MO + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Gril seul 1-2 1-2	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes + garniture (tomates, fromage, jambon, champignons)	250 à 300 g (2 morceaux)	450 W + Gril	8-9	--	Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-14	--	Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	600 W + Gril	14-15	--	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Beignets de poulet	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Placez les beignets de poulet sur la grille.
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.

FR

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 4 minutes.

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps côté (min.)	2. Temps côté (min.)	Instructions
Tartines	4 morceaux (25 g/tartine)	Gril seul	4-5	4½-5½	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	Gril seul	2-3	2-3	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau, tout d'abord face envers vers le haut
Tomates grillées	200 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)	300 W + Gril	3½-4½ 6-7	--	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en Pyrex. Placez-les sur la grille.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	450 W + Gril	3½-4	--	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	--	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 morceaux)	300 W + Gril	8-9	9-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 morceaux)	Gril seul	11-13	8-9	Badigeonnez les côtelettes d'agneau d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Escalopes de porc	250 g (2 morceaux)	MO + Gril	300 W + Gril 7-8	Gril seul 6-7	Badigeonnez les escalopes de porc d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g) 2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	--	Épépinez les pommes et remplissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Placez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.

Guide de cuisson (suite)

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 850 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ minutes à 850 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent.
Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : baies mélangées) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Couvrez et faites cuire pendant 10-12 minutes à 850 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans des petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée équipée d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 850 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W.
Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Nettoyage du four à micro-ondes

FR

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur ;***
- ***la porte et les joints d'étanchéité ;***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

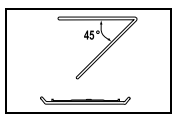
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ **Nettoyez l'**intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.



Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.

FR

Rangement et entretien du four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée ;***
- ***joints détériorés ;***
- ***habillage déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

✉ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	**GE83Z**
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Micro-ondes	1300 W
Gril	1100 W
Mode de cuisson combinée	2400 W
Puissance de sortie	100 W / 850 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	
Extérieures	489 x 275 x 368 mm
Cavité du four	330 x 211 x 329 mm
Capacité	23 litres
Poids	
Net	14,5 kg env.

Remarque

SAMSUNG

ELECTRONICS

Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 3260 SAMSUNG(726-7864)
08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)
www.samsung.com/fr